



Oremus

Aszu 6 puttonyos
2013

www.temposvegasicilia.com



Appellation :

Tokaji

Cépages :

Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sár-gamuskotály

Sucres - Acidité:

174 g/l - 8.4 g/l

Degré alcoolique :

11%vol

Terroirs :

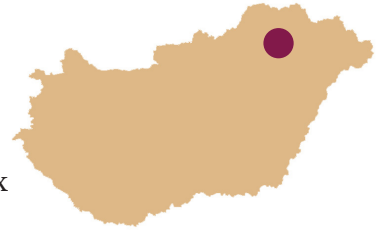
Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux

Age des vignes:

18 ans

Récolte:

Manuelle, tris successifs, 488 kg/ha



Histoire :

La famille Alvarez acquiert le domaine en 1993 à Tolcsva. Oremus est déjà reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru. Ce vin est fabriqué depuis des siècles en ajoutant 6 paniers (puttonyos) contenant 25 kg de raisins botrytisés dans un fût « Gönc » (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté). Les baies d'Aszú sont macérées pendant deux jours jusqu'à ce qu'elles gonflent puis sont légèrement pressées. La fermentation a lieu en fûts de chêne hongrois neufs; un processus lent qui peut durer jusqu'à deux mois.

L'élevage se fait en fûts de 136 et 200 litres pendant deux à trois ans puis en bouteilles pendant un an. Avec le millésime 2008, 2013 a été le deuxième plus grand millésime du millénaire pour les vins liquoreux de Tokaj. Extraordinaire en qualité et en quantité.

Dégustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006) :

« La différence entre les Puttonyos 5 et 6 m'intrigue ; ils s'expriment différemment, même s'ils sont issus du même millésime avec des conditions climatiques exceptionnelles. Je trouve le 6 Puttonyos plus fumé, une sensation plus vive, sur fond de bergamote et de fleur de sureau. Il est puissant, extrêmement sucré, mais dégage de la vivacité. Sa douceur exceptionnelle permet de se demander à quoi il ressemblera dans 30 ans. »

Accords :

Foie gras, Fromages à pâte persillée

Soufflé aux Framboises, Gâteaux chataignes et chocolat

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans

Température optimale de service 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

